

Domaca pita sa razvlacenim korama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kg** brašna
- **po potrebi** voda
- **1 kašičica** soli
- **oko 200 g** svinjske masti

Za fil:

- **4** jajeta
- **1 čaša** jogurta
- **200 g** sira
- **1 kašičica** soli

Priprema

Zamesiti testo od 1/2 kg brašna, kašičicom soli i vode po potrebi. Da bude testo mekše. Napraviti jufke od testa. Otopiti svinjsku mast. Razviti jufke i premazati mašću. Stavljati po tri jufke, jednu na drugu. Umutiti posebno 4 jajeta, oko 200 ml jogurta i kocku sira, malo posoliti. Razvlaciti premazane jufke na stolnjaku ili nekoj većoj kрпи, stavljati fil i urolati kore. Reati u pleh koji je prethodno premazan mašću. Pitu odozgo poprskati otopljenom mašću i peci.

Savet

Ništa lepše od domaie pite!